

# Wein

<u>Champagner</u>	<u>Österreichische Weine</u>	<u>Weine aus Übersee</u>
<u>Deutsche Weine</u>	<u>Weinbewertung</u>	<u>Weinfehler</u>
<u>Italienische Weine</u>	<u>Obstwein selber machen</u>	<u>Weinproben</u>
<u>Portwein</u>	<u>Weinanbaugebiet Frankreich</u>	<u>Weinschule</u>
<u>Rebsorten</u>	<u>Weinanbau in Deutschland</u>	<u>Weinzubehör</u>
<u>Sekt</u>	<u>Weinbehandlung</u>	
<u>Spanische Weine</u>	<u>Bordeaux Weine aus Frankreich</u>	

**Wein** wird schon seit ca. **8000 Jahren** kultiviert und vor knapp 2000 Jahren brachten die **Römer** den Weinanbau auch nach **Frankreich und später nach Deutschland**. Obwohl Wein aus nahezu allen Früchten, Honig und Trauben gewonnen werden kann, darf nur der Wein aus der Traube sich Wein nennen, alle anderen Weine müssen den Zusatz der Frucht tragen, wie zum Beispiel Kirschwein oder Apfelwein.

Wein beflügelt die Fantasie des Menschen, wer schon einmal bei einer Weinprobe dabei war, wird sich über die **eigene Sprache der Weinkenner** wundern.

**Weine** sind nicht nur einfach Getränke, sondern dienen seit Jahren auch als **Spekulationsobjekte**, die Preise von Wein reichen von einem Euro für einen billigen Tafelwein bis zu **einigen tausend Euro** für einen **seltenen Bordeaux**.

Viele **Weinliebhaber** und **Weinsammler** sind in Weinkonventen oder

**Weinbruderschaften** organisiert. Das Thema Wein ist schier unerschöpflich. Unterschiedliche Rebsorten, Lagen und Jahrgänge machen den Weingenuss immer wieder zu einem neuen aufregenden Erlebnis. Rote schwere tanninreiche Weine aus dem Bordeaux sind für den Weinkenner ein teures aber lohnendes Geschmackserlebnis. Die **berühmten Rieslingweine** aus **Deutschland und Österreich** werden in alle Welt verkauft.

Burgunder Weine und die sogenannten Dessertweine wie die beliebte **Trockenbeerenauslese** oder der **Eiswein** dürfen natürlich auch in keinem Weinkeller fehlen.

**Weinfreunde** treffen sich regelmässig zur **Degustation** von Weinen um sich auszutauschen und neue Weine kennen zu lernen, dabei bedienen Sie sich einer **eigenen Sprache** um Volumen und Abgang eines Weines entsprechend würdigen zu können. Weine eignen sich nicht nur zum trinken sondern auch zum Sammeln und sogar als Kapitalanlage.

Wer vor 10 Jahren einen jungen Bordeaux aus einem Spitzenjahrgang per Subskription gekauft hat, hat den Wert einer Flasche erheblich gesteigert. Weinsammler müssen eine Menge Geld in Ihr Hobby investieren, ich kenne so manch einen Sammler, der den Gegenwert eines Einfamilienhauses in seinem Keller lagert.

Ein großes Manko bei teurem **Rotwein** und auch **Weißwein** ist der **Korkgeschmack**, der den Wein muffig und faul schmecken lässt. Da der Wein atmen muss, war der Korken bisher die ideale Lösung und man musste mit dem Korkgeschmack, der manchen Wein ungenießbar machte, leben. Jetzt werden aber immer öfter Versuche mit Glasverschlüssen gemacht, die so nach und nach den natürlichen Kork ersetzen sollen. Wenn dies gelingt und die Qualität und Reifung des Weines darunter nicht leidet, wäre das eine absolute Neuheit auf dem Weinmarkt, die sicher auch von den eingefleischten Weinliebhabern angenommen wird.

Jedes **weinproduzierende Land** hat für seine Weine verschiedene **Qualitätsstufen**, so das auch ein Laie grob abschätzen kann, welche Qualität er gerade trinkt. Die Preise für trinkbaren Wein haben eine immense Bandbreite und reichen von 5 Euro für einen Tafelwein, Barolo oder Chianti bis zu 800 Euro für einen seltenen Bordeaux.

**Einsteiger** die Interesse an Wein haben, sollten sich immer von einem **Fachhändler** beraten lassen, denn Weine aus dem Supermarkt haben meist nichts mit den wirklich guten Weinen zu tun und wenn man sich nicht auskennt, kann man schnell zum falschen Wein greifen. Ein guter, trinkbarer Wein muss nicht teurer sein als im Supermarkt, aber der Fachhandel kennt sich einfach besser mit den Weinen aus, verzichten Sie daher auf keinen Fall auf eine kompetente **Beratung durch Ihren Weinhändler vor Ort**